



## №1.10.4.ХООЛ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН ЭРҮҮЛ АХУЙН НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГЫГ ШАЛГАХ ХЯНАЛТЫН ХУУДАС

**Хяналтын байгууллага:**

**Шалгуулагч этгээдийн нэр:**

**Объектын нэр:**

**Регистрийн дугаар:**

Хяналт шалгалт хийсэн огноо: .../.../...

Шаардлага хангасан асуултын тоо:

Хууль сахин мөрдөлтийн хувь:

Шаардлага хангаагүй нийт оноо:

Эрсдэл үүсэх магадлалын хувь:

Эрсдэл үүсэх магадлал

### ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	
	1	2	3	4	5
<b>Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын чиглэлээр</b>					
<b>I. Хэсэг. Гадна орчин, барилга байгууламж</b>			<b>0</b>	<b>287</b>	<b>0</b>
1	Эрүүл ахуйн тухай хууль 7.1, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.3 "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAS RCP39:2011 стандартын 4.2	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу баригдсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн, эрүүл ахуйн нөхцөл, барилгын норм, нормативын шаардлага хангасан	0	20	
2		Ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй орчинд байрладаг, гадна орчин нь цэвэрхэн, хатуу хучилттай зам талбайтай, зүлэгжүүлсэн	0	20	
3		Гадна орчин, авто машины зогсоолыг цардсан эсэх	0	20	
4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/RCP	Хатуу шингэн хог хаягдлыг тусгай цэгт түр хадгалж, графикийн дагуу зайлуулдаг, бүртгэл хөтөлдөг, гэрээтэй	0	10	

5	1:2003 Хаягдлыг зохицуулах 6.3 Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 1.3.2	Хогийн сав нь битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж ариутгахад тохиромжтой материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй	0	10	
6	"Эрүүл ахуйн тухай" хуулийн 4.1.1, 5.1, 7.1 дэх зүйл, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Усны хангамж 4.4.1, Усны тухай хуулийн 22.3	Усан хангамжийн систем нь төвлөрсөн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	10	
7		Усан хангамж нь хэсгийн системд холбогдсон	0	10	
8		Ус хадгалах, зөөх сав нь хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	10	
9		Ундны ус хадгалах савыг 7 хоногт 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж халдваргүйжүүлдэг, бүртгэл хөтлөлт	0	10	
10		Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд хэрэглэж буй ус нь "Ундны ус" MNS 900:2005 стандартын шаардлагыг хангасан	0	10	
11	"Эрүүл ахуйн тухай" хуулийн 4.4.4 Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл, үндсэн шаардлага" MNS 4946:2005 стандартын 5.6.2, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC RCP 39:2011 стандартын 4.3.13, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Бохир ус, хаягдлыг зайлуулах, Нүхэн жорлон, угаадасны нүх.	Бохир усны төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	10	
12		Бохир усны хэсгийн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	10	
13		Стандартын шаардлага хангасан бохир усны цооногтой	0	10	
14	Техникийн шаардлага MNS 5924:2015 стандартын 13	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний бохир ус зайлуулах шугам хоолой нь бүрэн битүүмжлэгдсэн	0	10	
15	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 заалт, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 гэрэлтүүлэг 4.4.7,	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, цонхыг хааж битүүлээгүй /физик хэмжилт/	0	9	
16	"Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл, үндсэн шаардлага" MNS 4946:2005 стандартын 5.4.5, 5.5.5, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.12	Хоол үйлдвэрлэл, бүх өрөөний чийдэн гэрэлтүүлэгийн хэрэгсэл хагарч, гэмтэх үедээ бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй	0	6	

17	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2 заалт, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Агаарын чанар агааржуулалт 4.4.5 заалт "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.19.1	Агааржуулалтын хоолой нь зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн, авч цэвэрлэхэд хялбар, шавьж хорхой, ялаанаас хамгаалагдсан торон хаалттай		0	10	
18		Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/ хэвийн ажиллагаатай, зөв суурилуулсан, энгийн салхивчтай, цэвэрхэн /физик хэмжилт/		0	10	
19		Өрөөний шал	Шал нь зай завсаргүй, ус, чийгэнд тэсвэртэй, хальтирдаггүй, угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой материалаар хийсэн, хагарч цуураагүй, зай завсаргүй, цэвэрхэн	0	6	
20		Өрөөний хана	Хана нь ан цавгүй, будаг плита ховхроогүй, чийг хуримтлагдаагүй, мөөгөнцөр үүсээгүй, цэвэрхэн	0	6	
21	Ус, чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийсэн		0	6		
22	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003		Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, зай завсаргүй, цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	6	
23	Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.7.1-4.3.7.5		Өрөөний тааз	Будаг нь ховхроогүй, чийг хуримтлагдаагүй, мөөгөнцөр үүсээгүй, цэвэрхэн	0	6
24			Гал, ус, чийгэнд тэсвэртэй, цэвэрлэхэд хялбар материалаар хийгдсэн	0	6	
25		Өрөөний цонх	Хорхой, шавьж орохоос сэргийлсэн торон хаалттай, салгаж авч цэвэрлэхэд хялбар байдлаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6	
26			Тавцан налуу, тавиур болгон ашигладаггүй	0	6	
27		ний хаалга	Будаг нь ховхроогүй, гадаргуу нь гөлгөр, чийг хуримтлагдаагүй, мөөгөнцөр үүсээгүй, цэвэрхэн	0	6	

28		Өрөө	Ус, чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, зай завсаргүй, өөрөө хаагддаг	0	6	
29	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2 заалт, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.7	Хүнсний агуулах	Хүнсний агуулахын хана, тааз, шаланд хөгц мөөгөнцөр ургаж үржээгүй, будаг шохой хуурч унах, хүнс бохирдох нөхцөл бүрдээгүй, цэвэрхэн	0	6	
30	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.7		Зориулалтын вандан тавиуртай, цэвэрхэн	0	6	
31	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.5 заалт		Үйлчлүүлэгч чөлөөтэй ашиглах боломжтой ариун цэврийн өрөө, гар угаах хэрэгсэлтэй байна.	0	10	
<b>II. Хэсэг. Ажиллагсдын ариун цэвэр, эрүүл ахуй</b>				<b>0</b>	<b>176</b>	<b>0</b>
32			Ажиллагсдын хувцасны өрөөтэй, цэвэрхэн	0	10	
33			Ариун цэврийн өрөөтэй, цэвэрхэн	0	10	
34	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, ХБАБХТ хуулийн 7.1.2, 7.1.3, 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал		Гар угаах цэгүүд нь халуун, хүйтэн устай, бугуй тохойны ажиллагаатай, эсхүл мэдрэгчтэй, цэвэрхэн	0	20	
35	нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10 дугаар зүйл, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4		Саван, ариутгалын бодис хүрэлцээтэй	0	10	
36			Гар хатаагч эсхүл цаасан салфеткатай	0	10	
37			Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан	0	10	
38	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.5, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.16		Хоол үйлдвэрлэлийн ажлын байранд гар угаах цэгтэй, гар угаах саван, халдваргүйжүүлэлтийн бодис, хатаагч эсвэл цаасан сальфеткатай, цэвэрхэн	0	20	
39	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, 13.1.8, "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.8, 10.3.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.2, 6.3		Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг	0	10	
40			Ажилчид ил шархгүй, идээт үрэвсэлгүй, халдварт өвчнөөр өвчилсөн шинж тэмдэггүй, эрүүл байх бүртгэл хөтөлдөг	0	10	

41	"Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.7 "Хоолны газрын нийтлэг журам" 9.5	Хоолны газрын ажилтан нь ямар нэг халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсвэл ийм өвчтэй хүн асарсан тохиолдол бүрт тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулж бүртгэл хөтөлсөн	0	10	
42	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 44.1.2, 44.1.3	Өөрийн байгууллагын ажилтны эрүүл мэндийг дэмждэг, өвчин эмгэгээс урьдчилан сэргийлдэг, анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай	0	10	
43	"Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.2, "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 5.1.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын /халад, гутал, хормогч, бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл зэрэг/ хувцсаар бүрэн хангагдсан, хэрэглэдэг, цэвэрхэн өнгө алдаагүй, 2-оос доошгүй ээлжийн хувцастай	0	10	
44	"Хоолны газрын нийтлэг журам" 9.2, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6	Ажиллагсад ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй, гарын ариун цэврийг сахидаг эдгээрт хяналт тавьж бүртгэл хөтөлдөг	0	6	
45	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 15.4	Ажил олгогч нь эрүүл мэндийн байгууллага, холбогдох мэргэжлийн төрийн бус байгууллагатай хамтран эрүүл ахуйн мэдлэг олгох сургалтыг зохиох байгуулж, сургалтанд шаардагдах бусад зардалд дэмжлэг үзүүлнэ	0	10	
46	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6-6.8	Ажлын хувцас, хэрэгсэлийг тогтмол цэвэрлэдэг, угаалгын хэсэгтэй	0	10	
47	"Эрүүл ахуйн тухай" хуулийн 7.2	Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын дүрмийг батлуулсан, мөрдөж ажилладаг 50-с дээш ажилтантай бол орон тооны эрүүл ахуйч, 50-с доош бол зөвлөх эрүүл ахуйчтай байна	0	10	
<b>III. Хэсэг. Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, халдвараас сэргийлэх үйл ажиллагаа</b>			<b>0</b>	<b>153</b>	<b>0</b>

48	"Хоолны газрын нийтлэг журам" 5.5, 8.4	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний хогийн савыг тухай бүр цэвэрлэдэг, битүүмжлэгдсэн тагтай	0	10	
49	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2,	Бохирын цооногийг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн, цэвэрхэн	0	10	
50	Хоолны газрын нийтлэг журам 5.5, 8.3, 8.4 Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 5.2	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөнд ил байрласан бохирын трап, сифоныг тогтмол цэвэрлэж, халдваргүйтгэдэг	0	10	
51		Ажилчид болон үйлчлүүлэгчдийн бие засах газрыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн, цэвэрхэн	0	6	
52	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 стандартын 5.3	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг	0	10	
53		Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэдэг, бүртгэл хөтлөж хяналт тавьдаг	0	10	
54	"Хоолны газрын нийтлэг журам" 8.1	Ажлын байрны өдөр тутмын угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг графикийн дагуу тогтмол хийдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	6	
55	"Хоолны газрын нийтлэг журам" 8.2	Цэвэрлэгээний багаж хэрэгсэл цэвэрхэн, цэвэрлэгээ хийж дууссаны дараа угааж халдваргүйжүүлсэн, бүртгэлтэй	0	6	
56	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.3, "Хоолны газрын нийтлэг журам"	Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг	0	9	
57	ын 9.7, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 5.2.3	Халдваргүйтгэл, цэвэрлэгээний бодис, уусмалын нэр, хэрэглэх зааврыг бүрэн бичиж хаягласан, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалдаг /шинжилгээний бичигтэй/	0	6	
58	"Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл, үндсэн шаардлага" MNS4946:2005 стандартын 5.2.7, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.4.2.1	Тоног төхөөрөмжийн бүх хэсэгт жигд хүрч цэвэрлэх боломжоор хангагдсан, цэвэрлэсэн, цэвэрхэн	0	10	

59		Жимс, ногоо, угааж хэрэглэх түүхий эдийг угаах цэгтэй, технологийн нэг чигийн урсгалд нийцсэн	0	10	
60	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, "Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл, үндсэн шаардлага"	Дамжлагат угаалгыг зааврын дагуу байрлуулсан	0	10	
61	MNS 4946:2005 стандартын 5.4.6	Хоолны газарт ажлын сав, суулга угааж ариутгах цэгийг тусад нь технологийн урсгалд нийцүүлэн зохион байгуулсан, дахин бохирдохгүй нөхцөлд хадгалдаг	0	10	
62	"Хоолны газрын нийтлэг журам"-ын 5.3	Болсон болон түүхий мах, ногоо, загас далайн гаралтай бүтээгдэхүүн тус бүрт өнгөөр ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан зориулалтын вандан, тавиур \гампанз\, тогоочийн багаж	0	10	
63	"Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC RCP 39:2009 стандартын 7.5.1	Нэг удаад бэлтгэсэн хоол, хүнснээс 150 гр-аас доошгүй хэмжээгээр дээж авч +4 өөс +8 хэмд 48-72 цаг хадгалдаг, бүртгэлийг тогтмол хөтөлдөг	0	10	
64	"Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.6, МХЕГ-ын даргын 174 тоот тушаал	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад бэлэн бүтээгдэхүүн хүрэлцэх гадаргуугаас эмгэг төрүүлэгч бичил биетэн илрүүлэх эрүүл ахуйн арчдас шинжилгээ авч үнэлгээ, дүгнэлт өгөх	0	10	
<b>НИЙТ ОНОО</b>			<b>0</b>	<b>616</b>	<b>0</b>

<b>БАТАЛГААЖУУЛАЛТ</b>		
<i>Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр</i>	<i>Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр</i>	<i>Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нээж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан</i>
<i>/ овог, нэр/</i>	<i>/ овог, нэр/</i>	<i>/ овог, нэр/</i>
<i>/ гарын үсэг, тэмдэг/</i>	<i>/ гарын үсэг, тэмдэг/</i>	<i>/ гарын үсэг, тамга/</i>

Тайлбар: